

2026 年 8 月 24 日

寿司チェーンがおでんに本気。 かっぱ寿司、海鮮旨出汁のおでん4種を発売！ 無料薬味3種で楽しむ「味変おでん」ちょい飲み需要にも！ 2026年9月3日(木)より、かっぱ寿司全店にて

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2026 年 9 月 3 日（木）より、「おでん」全4種の販売をかっぱ寿司全店にて開始いたします。

昨シーズン、寿司の合間にほっとひと息つける一品として多くのお客さまにご好評をいただいた「おでん」が、今年も登場します。

今回のこだわりは、なんといっても出汁です。鰹節の香りが立つ本格和風だしに、魚介の旨みをじっくりと溶け込ませました。ひと口すすると、すっきりとした後味の奥から旨みが広がり、寿司のあとでも重たさを感じさせません。魚を扱う寿司店だからこそたどり着いた、海鮮の旨みを主役にした一品です。

ラインアップは、大根・玉子・こんにゃく・さつまあげの定番4種。大根はしっかりと出汁を含ませ、箸を入れるとほろりとくずれるやわらかさに。玉子は黄身までじんわりと味がしみ込み、こんにゃくとさつまあげはそれぞれ食感の違いを楽しめる組み合わせに仕立てました。ひとつずつ選べる単品と、4種をまとめて味わえる「おでん盛り合わせ」をご用意しています。

さらに、からし・七味・しょうがの薬味3種は、タッチパネルからいつでも無料でご注文いただけます。ぴりりと引き締めるからし、香りで奥行きを足す七味、さっぱりと後味を変えるしょうが。ひと皿の中で少しずつ味を変えながら、自分好みの「味変おでん」としてお楽しみください。

おひとりさまの軽食にも、お仕事帰りの一杯のお供にも。ハイボールやレモンサワーと合わせれば、ちょい呑みセットが完成します。寿司の合間にもう一品加えたいときにも、温かいおでんがお食事時間に彩りを添えます。

かっぱ寿司は、これからもお食事の時間がもっと楽しくなるよう、さまざまな取り組みを通して、皆様と一緒に毎日のワクワクを積み重ねてまいります。



＜本件に関するメディアの方からの問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：山本、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【厳選食材かつぱの海鮮旨出汁「おでん」販売概要と商品詳細】

- ・販売開始日：2026年9月3日（木）
- ・販売店舗：かつぱ寿司全店（一部改装中・休業中店舗を除く）

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。※一部店舗では価格が異なります。※掲載写真はイメージです。



かつぱの海鮮旨出汁おでん盛り合わせ

537 円（税込 590 円）～

（大根・玉子・こんにゃく・さつまあげ）※からし（小袋）付き

※盛り合わせには、からし小袋が付属しております。さらに、タッチパネルから薬味3種類を無料で追加注文いただけます。

【単品でも注文可能】



大根

173 円（税込 190 円）～



玉子

173 円（税込 190 円）～



こんにゃく&さつまあげ

219 円（税込 240 円）～

【自分好みに味変もたのしめる】



からし（小袋）
※無料



七味
※無料



しょうが
※無料

【おでんのお供に！ちょい呑み！】



ブラックニッカハイボール
446 円（税込 490 円）～



生搾りレモンサワー
446 円（税込 490 円）～

※20歳未満のお客様、車両（自転車を含む）を運転されるお客様への酒類の提供はお断りいたします。

リリース内画像素材：<https://x.gd/Ljc7g>

 **コロワイドグループ**

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かつぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：山本、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp